



# «MINIMUS», PGI SLOPES OF PAIKO

Chatzivaritis Estate, Central Macedonia, Goumenissa, Griechenland

## 2021



Zitrusfrüchte, Bergamotte, Steinfrucht, Honig, Bittermandeln, Nuss und ein leicht salziger Abgang. Vollmundiger Orangewine, rund mit lebhafter, integrierter Säure und einem langen Abgang.

Der Minimus ist ein reinsortiger Assyrtiko und gehört zur Linie von Chloi Chatzivaritis, der Tochter von Vangelis. Nach ihrer Ausbildung Önologin und gesammelten Erfahrungen in der gesamten Welt, entschied sie sich 2017 zum Weingut der Familie zurückzukehren und prägt seit da die Weine massgeblich mit. Sie lässt den Wein zusammen mit der Haut der Trauben spontan vergären. Die Gärung erfolgt in 6 Jahre alten Fässern aus französischer Eiche, ohne Zusatzstoffe, Schönung oder Filtration. Nach der Gärung wird der Wein weitere 3 Monate in denselben Fässern aus französischer Eiche ausgebaut, bevor er mit minimalster Schwefelung in die Flasche gefüllt wird. Unglaublich tiefgoldene Farbe, sehr saubere Aromen von Pfirsichkompott mit einem Hauch von Mango und Aprikose. Reifes, weiches Steinobst mit ausgeprägter Fruchtigkeit, aber mit viel prickelnder Säure und etwas Salzigkeit für einen herrlich aromatischen Geschmack und etwas Tannin für den Halt. Alles abgerundet in einem anhaltenden Abgang ist dies ein optimaler Speisebegleiter.

Land / Region:	Griechenland / Central Macedonia
Farbe:	rot
Traubensorte:	Assyrtiko
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad

Kulinarik: Safranrisotto mit Haselnüssen, Feta mit Thymian und Honig



# CHATZIVARITIS ESTATE

Vangelis Chatzivaritis ist ein Quereinsteiger. Der ehemalige Maschinenbauingenieur war schon immer ein ausgesprochener Geniesser und Weinfreund. So kam er auf die Idee, für sich und seine Freunde nebenbei Wein anzubauen und ein paar Flaschen zu produzieren. Sein Wein war so beliebt sodass er den Entschluss fasste, das Ganze professionell zu beginnen. Heute wird er im Rebberg tatkräftig von seiner Tochter Chloi unterstützt und die herausragenden Weine werden in die ganze Welt exportiert.



Alles begann als Vagelis Chatzivaritis 1981 seine zukünftige Frau Olga Iakovidou kennenlernte. Sie stammt aus Goumenissa, einem Ort mit einer langen Tradition im Weinbau in Zentralmakedonien. Da er selbst ein Weinliebhaber ist, begann er nebenbei einen eigenen Wein herzustellen, um ihn in Gesellschaft seiner guten Freunde und engen Verwandten zu geniessen. Für Vagelis war das Wein machen einfach ein Hobby und eine Auszeit von seiner anspruchsvollen Karriere als Maschinenbauingenieur. Im Jahr 1994 pflanzte er den ersten 5 Hektar grossen Weinberg im Gebiet Bindabla. Im Hinblick auf die Qualität der Trauben, die Fruchtbarkeit des Bodens und den Umweltschutz wurde seit der ersten Anpflanzung der biologische Anbau gewählt. 2007 entschloss sich Vangelis nach langer Überlegung schliesslich dazu hauptberuflich Winzer zu werden und seiner Passion und seinem grossen Talent zu folgen. Die Erweiterung des Weinbergs war unvermeidlich und erfolgte schrittweise durch die Anpflanzung von Parzellen im Gebiet von Filyria. Im Laufe der folgenden 10 Jahre wurde das Weinsortiment Schritt für Schritt erweitert und aus den anfänglichen 5 Hektaren sind mittlerweile 20 Hektaren geworden. Im Jahr 2017 beschloss seine Tochter Chloi zum Familienweingut nach Griechenland zurückzukehren. Nachdem sie in Frankreich und Portugal Önologie studiert und in verschiedenen Weingütern in Frankreich, Neuseeland, Argentinien und Chile gearbeitet hatte, begann sie direkt mit viel Leidenschaft und Erfahrung ihre eigene Linie "Minimus" bei Chatzivaritis zu produzieren. Mit naturnahen Weine mit minimalen Eingriffen erweitert sie das ohnehin schon spannende Weinportfolio von Chatzivaritis. So sagt Vangelis selbst: "Our story is made out of long summer Mediterranean-style family gatherings, endless late-night discussions intoxicated by the love for winemaking and a wine that speaks for itself. And this is why we make wine as we live.. with MERAKI!"